

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Молекулярні технології
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	5 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває наукові основи молекулярної кулінарії, фізико-хімічні процеси перетворення харчових продуктів під час нетрадиційної обробки. Здобувачі опановують сучасні техніки молекулярної гастрономії та обладнання, що для цього застосовується. Розглядаються приклади застосування молекулярних технологій у сучасному ресторанному бізнесі. Формування у здобувачів знань про молекулярні технології приготування харчових продуктів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати молекулярні технології приготування харчових продуктів. - Здатність використовувати спеціалізоване обладнання молекулярної кулінарії. - Здатність розробляти авторські страви з використанням молекулярних технік. Програмні результати навчання: - Пояснювати фізико-хімічні основи молекулярних технологій приготування їжі. - Застосовувати техніки молекулярної гастрономії для

	приготування страв. 3. Оцінювати органолептичні властивості продукції, отриманої молекулярними технологіями.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Харчова хімія», здобуті в межах попередньої підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.